

FR GUIDE D'UTILISATION
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Oven
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

smeg

• STOMEN

Algemeen

Stomen heeft talloze voordelen als u zich aan de regels houdt. Met deze gezonde en natuurlijke kookwijze behouden gerechten hun lekkere smaak. Een fijne of gekruide saus vormt het extraatje dat het verschil maakt.

Er komen geen geuren vrij. U hoeft geen kruiden of specerijen in het kookwater te doen. U kan wel vis lekker doen geuren, door hem op een bedje van algen te leggen. Hetzelfde kan u doen met gevogelte op een bosje rozemarijn of dragon.

Vlees, vis en groenten worden gelijktijdig gekookt.
Deegwaren, rijst en puree worden zachtjes opgewarmd, zonder het risico dat ze gaan plakken of uitdrogen.
Vergemakkelijkt de bereiding van crèmes, flans, rijsttaarten... afgedekt met aluminiumfolie, het condenswater verzwakt ze niet.

U hoeft vooraf geen zout toe te voegen, zelfs niet in het kookwater.
Om een stuk vlees er mooier te doen uitzien, laat u het snel aan alle kanten bruinen in de pan, met hete boter.

Vergeleken met koken met water heeft stomen niets dan voordelen:

Het gaat snel: het koken begint onmiddellijk, terwijl in een pot water de kooktijd van de gerechten pas begint te lopen zodra het kookpunt is bereikt.

Het is goed voor de lijn: de (in water oplosbare) vitaminen en minerale zouten gaan niet verloren, aangezien ze amper oplossen in het gecondenseerde vocht dat de gerechten bedekt.

Bovendien worden bij het koken geen vetten gebruikt.
De stoom houdt de smaak van de gerechten in stand. Stomen voegt geen geur of smaak toe van grillen of bakken. Geur en smaak verminderen ook niet, aangezien de gerechten niet worden aangelengd in water.

Keerzijde van de medaille: het heeft geen zin op deze manier vis te koken die niet meer vers is, of groenten die al een week in de koelkast liggen: Dat draait zeker uit op een ramp!

De stoom brengt geen smaken of geuren oven; u kan dus gerust tijd winnen door bijvoorbeeld een stuk vis en een dessert zij aan zij klaar te maken. Zorg er wel voor dat ze mekaar niet raken.

Stomen is ook geschikt om gerechten te blancheren, op te warmen of warm te houden, in het bijzonder sausen.

Laat het vlees zoals gevogelte, kalfsvlees, varkensvlees eerst wat aanbraden in de pan, opdat ze een smakelijk goudkleurig kleurtje aannemen. Vervolgens kan u ze stomen.

Wanneer u de voedingsmiddelen in stukken snijdt, koken ze sneller en homogener dan wanneer ze nog heel zijn.

Belangrijk

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• *VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN*

– Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.
– Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.
– Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.
– Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
– De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.
– Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is. Zo kunnen ze zich niet verbranden aan een omvallende schaal.
– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.
– Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.
– Kinderen dienen verhinderd te worden met het apparaat te spelen.
– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. U kunt zo ernstige brandwonden oplopen.
– Gebruik ovenwanten om de gerechten in of uit de oven te doen.
– Na het bakken mogen de pannen nooit met de blote handen vastgenomen worden.
– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.
– Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.
– Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting van de ruimte vergen. Open hiervoor het raam of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.
– Naast de accessoires geleverd met de oven, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).
– Na gebruik van de oven, controleer of alle bedieningen uit staan.
– Gebruik nooit stoom- of hogedruk-apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

• *RESPECT VOOR HET MILIEU*

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Let op

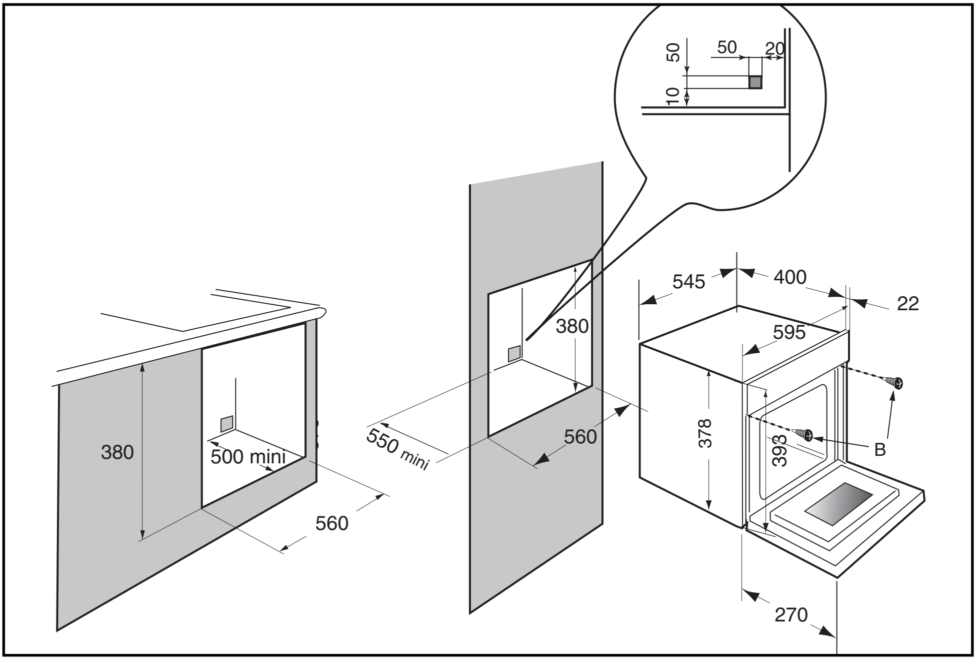
De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik met voedingsmiddelen.



• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven bepalen de zijkanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.
De oven kan naar keuze onder een werkblad of een kolommeubel (open of gesloten) met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd.

• Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten.

• INBOUW

Werkwijze:

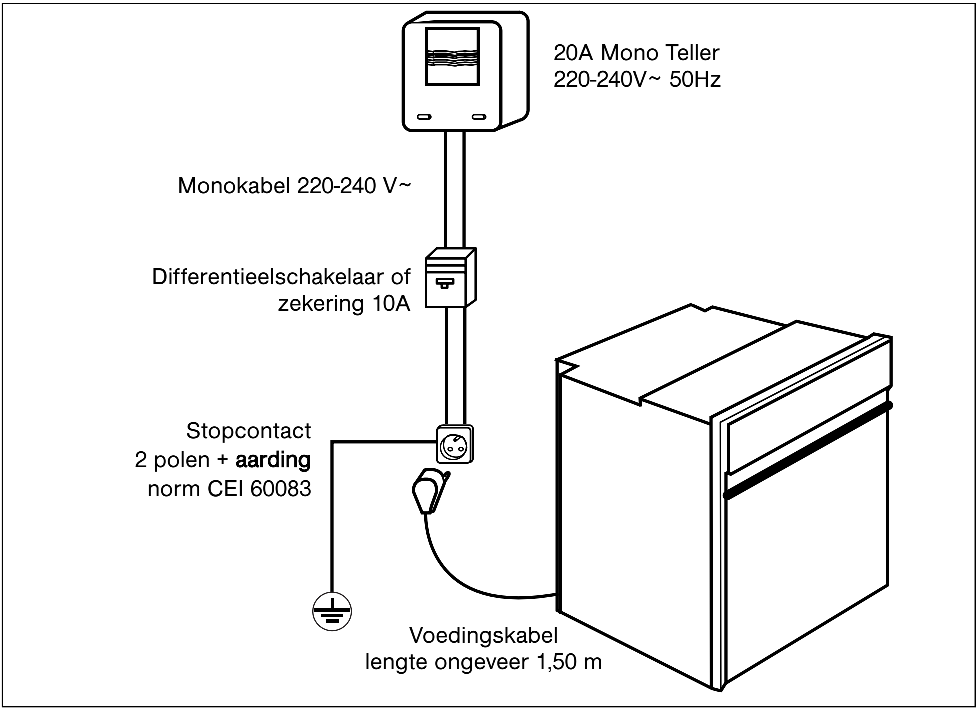
1) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
2) Bevestig de oven met de 2 schroeven.

Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.

Let op

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.
Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.
Indien de oven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.



• *ELEKTRISCHE AANSLUITING*

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:
- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm2 (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~ monofase via een stopcontact 1f +1 neutraal + aarding volgens IEC 60083 of een omnipolaire schakelaar overeenkomstig de installatieregels.

⚠ *Let op*

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 10 ampère zijn.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

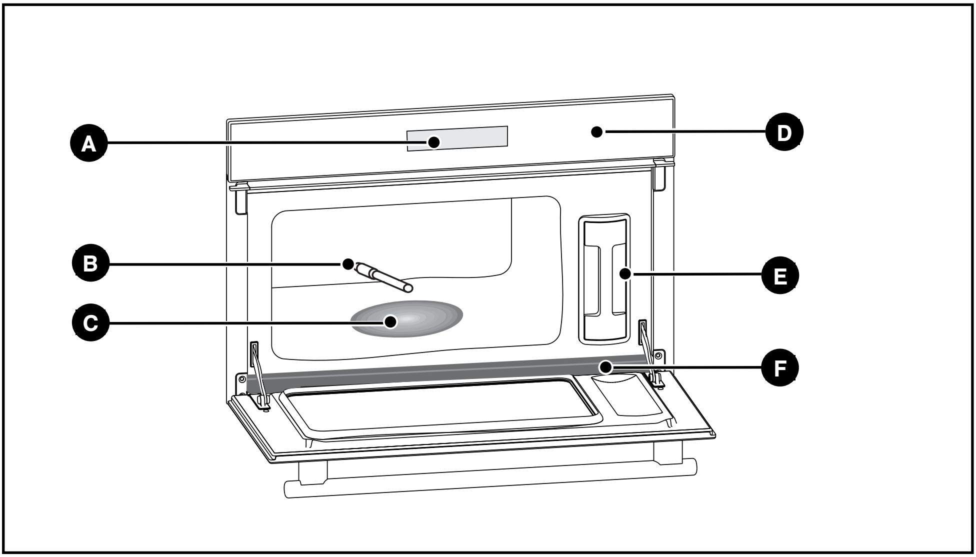
• *WERKINGSPRINCIPE*

Het water van het reservoir komt langs een buis in de ovenruimte terecht. Het wordt dan omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich beneden in de ruimte bevindt:
dit is de stoomgenerator.
U hoeft geen extra water in de kookschotel te doen. Om perfect te kunnen koken met stoom, wordt bij uw oven kookgerei geleverd dat daarvoor speciaal ontworpen is.

Let op
Vul vooraf ALTIJD het waterreservoir tot het maximumpeil. Duw het reservoir HELEMAAL TERUG in de behuizing, tot u voelt dat het VOORBIJ EEN INKEPING komt.

Let op
Tijdens het koken wordt de oven heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen op een afstand.

• *VOORSTELLING VAN DE OVEN*



- **A** Display
- **B** Waterbuis
- **C** Stoomgenerator
- **D** Bedieningspaneel
- **E** Reservoir
- **F** Afvoergoot

• ACCESSOIRES

• Schaal etenswaren (fig.1)

Roestvrij stalen schotel met gaatjes, waardoor de gerechten niet in aanraking komen met het condensatiewater.

• Condensschotel (fig.2)

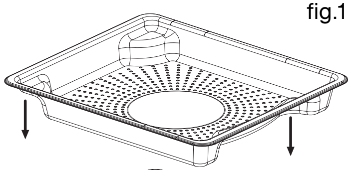
Roestvrij stalen schotel voor opvang van het condensatiewater.

Advies

Voor het bakken, plaats de schotel fig.1 op de schotel fig.2 in de andere richting, zodat ze niet in elkaar passen (zie schema hiernaast).

Voor het opbergen, plaats de schotel fig.1 op de schotel fig.2 in dezelfde richting, zodat ze in elkaar passen.

fig.1



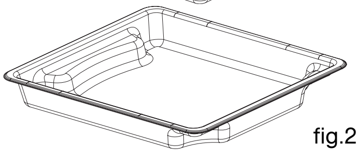


fig.2

• Rooster (fig.3)

Verwijderbaar ovenrooster van roestvrij staal: moet altijd worden aangebracht.

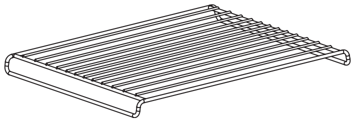


fig.3

Advies

De schotels en het rooster mogen in de vaatwasser.

• Uitneembaar reservoir (fig.4)

Reservoir waarmee uw oven zelfstandig van water kan worden voorzien.
Het heeft een inhoud van ongeveer 1 liter (maximumpeil).

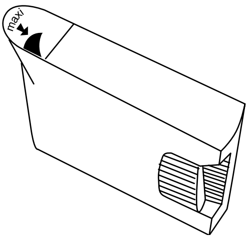
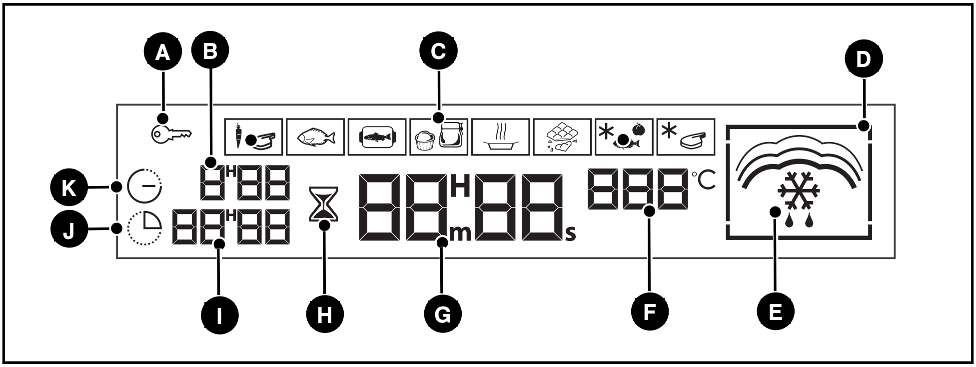


fig.4

Let op

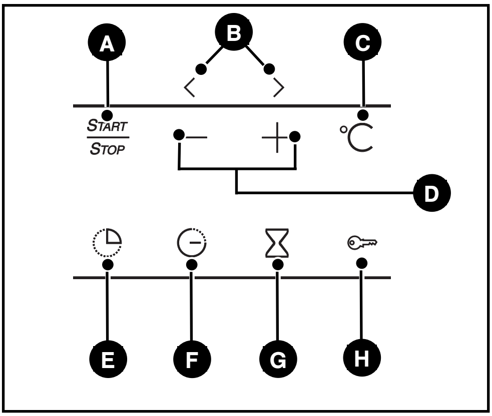
Het gebruik van gedemineraliseerd water is verboden (niet voor voeding).

• VOORSTELLING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR



- **A** Indicator vergrendeling van de toetsen (kinderbeveiliging).
- **B** Indicator bakduur
- **C** Weergave van de bakwijzen
- **D** Indicator probleem in watercircuit
- **E** Indicator van de gekozen bakwijze
- **F** Weergave van de oventemperatuur
- **G** Weergave van de klok of van de schakelklok
- **H** Indicator schakelklok
- **I** Einde baktijd display
- **J** Weergave einde bakduur
- **K** Display bakduur

• PRESENTATIE VAN DE SELECTIETOETSEN



- **A** Start/Stop
- **B** Selectie van de bakwijzen
- **C** Baktemperatuur
- **D** Regeltoetsen
- **E** Bakduur
- **F** Einde baktijd
- **G** Schakelklok
- **H** Vergrendeling

• *Instellen van de tijd*

- Bij de eerste inschakeling van de oven

Het display knippert op 12:00 (fig.1).

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig.2).

Bijvoorbeeld : 12U30.

Druk op de toets ***START*** om te bevestigen.
De weergave knippert niet meer

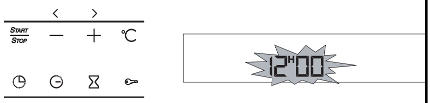


fig.1

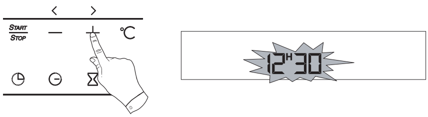


fig.2

• *Wijzigen van de tijd*

- Om de tijd juist te zetten

Druk enkele seconden op de toets ◷ tot de display begint te knipperen (fig.1), daarna loslaten.
Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en - (fig.2).

Druk op de toets ***START*** om te bevestigen.

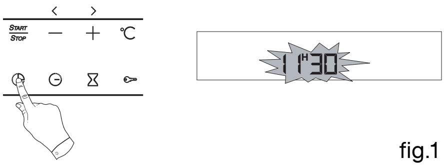


fig.1

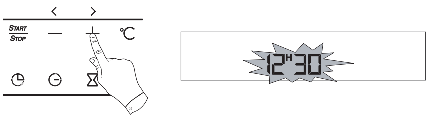


fig.2

• *VOORGEPROGRAMMEERDE BAKTIJDEN VOOR DE VERSCHILLENDE FUNCTIES*

Baktijd Temperatuur °C		***Tijd voorgeprogrammeerd***	***Minimum insteltijd***	***Maximum insteltijd***
	100	25 min.	5 min.	1 uur
	85	15 min.	5 min.	1 uur
	75	15 min.	5 min.	1 uur
	90	20 min.	5 min.	1 uur
	95	30 min.	5 min.	1 uur
	80	15 min.	5 min.	1 uur
	55	30 min.	5 min.	1 uur
	60	30 min.	5 min.	1 uur

• *ONMIDDELLIJK STOMEN OP 100°C*

UW OVEN HEEFT 8 STOOMFUNCTIES



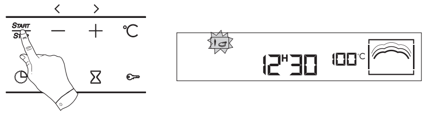


fig.1

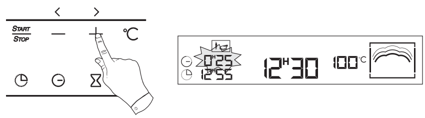


fig.2

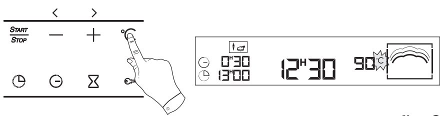


fig.3

Let op

In elk geval de oven nooit laten werken zonder water in het reservoir.

Druk eenmaal op de toets START om de functie te selecteren  (fig.1).
Druk een tweede maal op de toets START om de baktijd te regelen.

INSTELLEN VAN DE KOOKTIJD:
- 0:25 knippert (fig.2).
- Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of – .
Bijvoorbeeld: 30 minuten

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR ALLEEN MET DE FUNCTIE :
- Druk op de toets *°C*, het symbool “°C” knippert (fig.3).
- Druk op de toets - om de temperatuur te regelen.
Bijvoorbeeld: 90°C
- Zorg ervoor dat de deur van de oven goed dicht is.

Bevestig door op START te drukken.
Uw oven start en begint de seconden af te tellen.

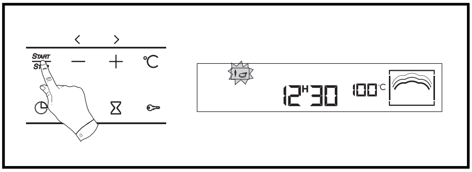
Indien nodig, stopt het bakken door gedurende 1 seconde te drukken op START/STOP.

Advies

Laat de ovendeur tijdens het koken dicht, om de kookresultaten niet te beïnvloeden.

• DE OVEN STOPPEN TIJDENS HET BAKKEN

U kan op elk moment de oven stoppen door de toets ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden.
Als er zich nog geen stoom heeft ontwikkeld (ongeveer 1 minuut), stopt de oven onmiddellijk en verdwijnt de tijd.
Als er zich al stoom heeft ontwikkeld, duurt het nog 3 minuten. De stoom wordt afgevoerd voordat de ovendeur geopend wordt.



• AAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD

verschijnt 0m00s. Verdwijnen van de animatie.
Er weerklinkt 3 minuten lang een onderbroken pieptoon.
Om de bieptoon te stoppen, drukt u op de toets Stop of opent u de deur.

⚠ *Let op*
Maak ALTIJD het reservoir leeg.

• WATERBEHEER

Bij problemen verbonden met het watercircuit tijdens het bakken, knippert het symbool ☐ en is een pieptoon hoorbaar (fig.1).
Dit probleem treedt met name op:
- wanneer het reservoir leeg is.
- wanneer het reservoir slecht is aangebracht.

Nadat u beide punten heeft gecontroleerd, wordt het koken automatisch hervat nadat de ovendeur gesloten is.

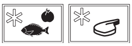


fig.1

• *UITGESTELD BAKKEN*

• *Uitgesteld bakken met gekozen eindtijd*

Het uitgesteld bakken is mogelijk in alle gevallen **behalve voor de ontdooifuncties**:



- Ga te werk zoals voor het onmiddellijk bakken en na de bakduur,
- Drukt u op de toets “Einde bakduur” , de eindtijd van de bakcyclus verschijnt op het display en knippert, alsmede het symbool. U kunt de eindtijd nu instellen.
Bijvoorbeeld : Het is 12u30 (fig.1).

U heeft een kooktijd ingesteld van 25 min.
Het aangegeven einde van de kooktijd is 12u55.

- U kunt nu de gewenste eindtijd van de bakcyclus instellen met de toetsen + of -.
Bijvoorbeeld : Einde kooktijd 14u00 (fig.2).
- Bevestig met de toets “Einde baktijd” .

Wanneer het einde van de uitgestelde kooktijd is ingesteld, zal de tijd weer verschijnen in het display.
De starttijd is nu uitgesteld zodat het koken klaar is om 14u.
Wanneer het bakken klaar is hoort u enkele minuten lang een reeks pieptonen. De pieptonen stoppen als u gedurende een seconde drukt op de toets START/STOP.

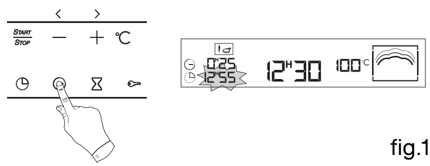


fig.1

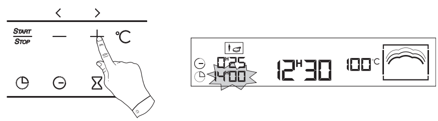


fig.2

Tip:

U kunt op ieder moment de eindtijd wijzigen of inzien door op de knop te drukken.
Druk op de toets START/STOP om uw programmering te annuleren.

• *GEBRUIK VAN DE FUNCTIE SCHAKELKLOK*

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk op de toets ⌛ (fig.1).

Het symbool van de schakelklok ⌛ en 0m00s knipperen.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + of - te drukken (fig.2) (max. 59 minuten 50 seconden).
- Druk op de toets START om te bevestigen.

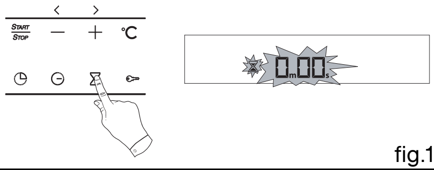


fig.1

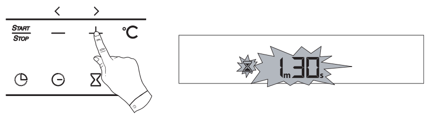


fig.2

Het display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.
Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen.
U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

Let op

Het is mogelijk de programmering van de schakelklok op elk moment te wijzigen of te annuleren; om te annuleren, stel de tijd in op 0:00 en druk op START/STOP.

• *VERGRENDELING VAN DE BEDIENING (KINDERBEVEILIGING) OVENSTILSTAND*

U kunt de toegang tot de bediening van de oven verbieden door als volgt te werk te gaan :
Als de oven uit staat, druk op de toets 🔑 gedurende enkele seconden, er verschijnt dan een “sleutel” in het scherm -> de toegang tot de bediening van uw oven is geblokkeerd.

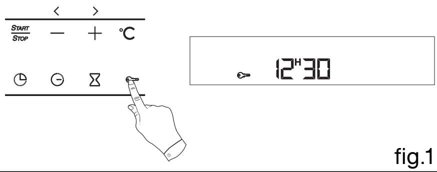


fig.1

Om deze te deblokkeren drukt u een paar seconden lang op de toets 🔑.
U heeft weer toegang tot de bediening van uw oven.

Let op

U kunt de oven niet vergrendelen wanneer u een bakcyclus hebt geprogrammeerd.

• *WAAKSTAND VAN DE DISPLAY*

- Om het energieverbruik van uw oven te beperken als deze niet in gebruik is, kan u het display in de WAAKSTAND zetten.
Volg daarvoor de volgende procedure :

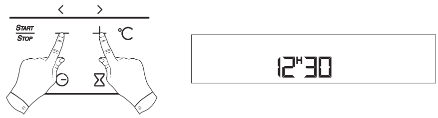


fig.1



fig.2

ACTIVERING VAN DE WAAKSTAND :
- Uw oven moet in modus tijdweergave staan.
- Gelijktijdig op de + / – toetsen drukken gedurende 5 seconden (fig.1).
- Uw display geeft “Lcd off” weer (fig.2).
- De toetsen loslaten.
- 30 seconden later gaat uw display uit.

Uw oven staat nu in de waakstand, hij gaat automatisch uit na 30 seconden en zal in de stand tijdweergave staan.

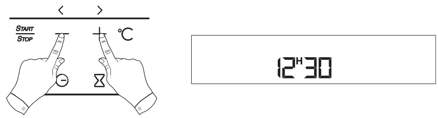
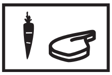
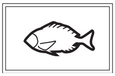
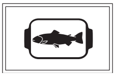
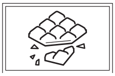
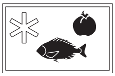
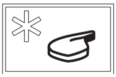


fig.1



fig.2

DEACTIVERING WAAKSTAND :
- Uw oven moet in modus tijdweergave staan.
- Gelijktijdig op de + / – toetsen drukken gedurende 5 seconden (fig.1).
- Uw display geeft “Lcd on” weer (fig.2).
- De toetsen loslaten.
- Uw oven staat niet meer in de WAAKSTAND, uw display blijft voortdurend aan.

FUNCTIES Temperatuur °C		BAKKEN	VOORBEELDEN VAN BEREIDING
	100	Meest gebruikte bereiding door stomen	Groenten en vlees
	85	Voor de bereiding van delicate etenswaren	Hele en kwetsbare vis (forel)
	75	Het vruchtvlees blijft smakelijk, het collageen verschijnt niet	Bereiding van kwetsbare vis (filets van sardientjes, poon)
	90	Voor de bereiding van delicate etenswaren, fruit, compotes	Eieren; gevulde tomaten zonder uitzakken. Kaasgebakjes, pudding...
	95		Paté, lever van gevogelte. Voorverwarming kant-en-klaargerechten
	80	Zachtjes opwarmen	Gesmolten chocola, boter. Lauwwarme vruchten voor onmiddellijke consumptie
	55	Zachtjes ontdooien zonder koken	Ontdooien van visfilet vóór het paneren. Rode vruchten die koud moeten blijven (voor taarten en sauzen)
	60		Ontdooien van vlees vóór het grillen (bijv: worstjes)

	ETENSWAREN Ongeacht de hoeveelheid	TIJDEN	°C	BEREIDING	
GROENTEN	Artisjokken (kleine)	**40 tot 45 min**	**100**	omgekeerd in de schotel gelegd	• Deze tijden hangen af van de aard, de dikte en de versheid van de groenten. Volg de aanwijzingen in de kolom *«bereidingen».* • De kooktijd blijft hetzelfde voor elke hoeveelheid. *Bijvoorbeeld:* 1 of 4 arti-sjokken zelfde kooktijd . • Om de bkagraad te controleren, prik in het dikste deel van de groente; als hij gaar is, zal u geen weerstand voelen.
	Asperges	**35- 40 min**	**100**	voor de punten, de tijd verkorten	
	Broccoli	**18 min**	**100**	in bosjes	
	Wortelen	**20 tot 22 min**	**100**	in schijfjes	
	Knolselderie	**25 tot 30 min**	**100**	in sneetjes	
	Pompoen	**15 tot 20 min**	**100**	in blokjes	
	Champignons	**15 min**	**100**	in plakjes	
	Kolen	**30 tot 35 min** **22 min** **30 tot 35 min**	**100**	Spruitjes Bloemen in kleine bosjes Groen in schijfjes	
	Courgettes	**10 tot 15 min**	**100**	in schijfjes	
	Chinese artisjokken	**20 min**	**100**		
	Spinazie	**20 min** **35 min**	**100**	(vers) roeren tijdens het koken (diepgevroren) " "	
	Witlof	**30 min**	**100**	binnenste verwijderd en gesneden in 2 in de lengte	
	Venkel	**22 min**	**100**	in 2 gesneden	
	Sperzie bonen	**30 tot 35 min**	**100**		
	Rapen	**15 tot 20 min**	**100**	in blokjes	
	Verse erwten	**20 tot 25 min**	**100**	/	
	Prei	**25 min**	**100**	in 2 gesneden	
	Aard appelen	**25 min** **40 tot 45 min**	**100**	in schijfjes gesneden heel	
SCHELPDIEREN SCHAALDIEREN	Jakobs schelpen	**10 tot 12 min**	**90**	met aromaten	• Leg de schelpdieren op het rooster van de glazen schotel, voeg geurige kruiden toe. • Leg de schaaldieren op een bedje van algen.
	Mosselen/Alikruiken	**20 tot 25 min**	**95**	met aromaten	
	Krabben/ Noordzeekrabben	**25 min**	**95**	/	
	Kreeft	**30 tot 35 min**	**95**	volgens het gewicht	
	Langoestines	**12 tot 15 min**	**90**	/	
VRUCHTEN CREMES	Appels/perziken/ peren	**10 -15 min**	**90**	heel, geschild	• Tijden afhankelijk van de rijpheid.
	Compote	**25 min**	**95**	vruchten in plakjes	
	Pudding	**10 min**	**90**	in ovenschaaltjes	

	ETENSWAREN Ongeacht de hoeveelheid	TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
VIS	Snoek	25 tot 30 min	85	hele (1 kg)	• *Moten: schijfjes vis van 2 tot 3 cm dik (180/200 g) per persoon. • Eis heel verse producten. • Leg de vis in zijn geheel in de schotel, of op blaadjes laurier, venkel of andere geurige kruiden. • Na afloop van de kooktijd verwijdert u het vel, dat heel gemakkelijk loskomt.
	Kabeljauw/Koolvis	13 tot 15 min	85	moten (180 g)*	
	Goudbrasem	20 tot 25 min.	85	hele (1 kg)	
	Gerookte schelvis	15 min	75	filets	
	Haring	20 min	85	hele (200g)	
	Koolvis (zwart en geel)	15 tot 20 min	85	moten (180 g)	
	Zeeduivel	15 min	80	volgens dikte	
	Makreel	20 min	85	hele (250g)	
	Wijting/Stokvis	15 min	75	filets	
	Rog	25 tot 30 min	80		
	Poon	15 min	80	hele (200g)	
	Poon/Tong	10 min	75	filets	
	Hondshaai	20 min	85	grote stukken (6 tot 10 cm lang)	
	Zalm	15 tot 20 min	85	moten (180/200 g)	
	Tonijn	20 tot 25 min	100	moten (180/200 g)	
	Hele forel (1kg)	20 tot 25 min	100	heel (200 g) 13 tot 15 min.	
VLEES	Rundvlees	15 tot 30 min	100	Gebraad 800 g.: 55 tot 60 min	• Gril daarna in een andere schotel.
	Varkensvlees (varkenshaasje)	25 min	100	Kippenbouten: 35 tot 40 min	
	Gevogelte (borststuk) (Blinde vinken)	20 tot 25 min 25 min	100 95	Kalkoen braadstuk: 50 tot 60 min	
	Worsten	20 min	90	Morteauworst 400 g	
	Bloedworst	10 tot 15 min	90		
EIEREN	op basis van heel verse eieren bewaard op omgevingstemperatuur	7 min	100	<u>In de schaal</u>: rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		8 min	100	<u>Mollet</u>: rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		10 tot 12 min	100	<u>Hard</u>	
		5 tot 6 min	100	<u>Spiegelei</u>: gebroken in een aparte schotel op het rooster en bedekt met huishoudfolie.	
			90	<u>Cocotte</u>: zie gedetailleerde recepten	
RIJST, DEEGWAREN	Doe rechtstreeks in een schotel en giet er water of melk bij. De stoom volstaat immers niet om deze rijzende producten te verzadigen. Bedek de schotel met een aluminiumfolie, zodat de waterdruppeltjes er niet in vallen.				
	Rijstebrij	30 min.	100	100 g gewassen rijst-20 cl melk-2 eetlepels suiker	• Met een vork losmaken aan het einde van de kooktijd.
	Gries	20 min.	100	200 gr (1/4 liter water)	

• REINIGING VAN DE BUITENKANT

Om het venstertje van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenspray.
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.

smeg *De expertise van professionals in dienst van particulieren*

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.
Deze producten, alsmede accessoires, zijn te krijgen bij uw verkoper.

• REINIGING VAN DE BINNENZIJDE *(NA ELKE BEREIDING)*

Laat de stoomgenerator afkoelen en veeg daarna de ruimte schoon met een droge doek, of laat de ruimte drogen met de ovendeur open.

• REINIGING VAN DE WATERBUIS *(1 KEER PER MAAND)*

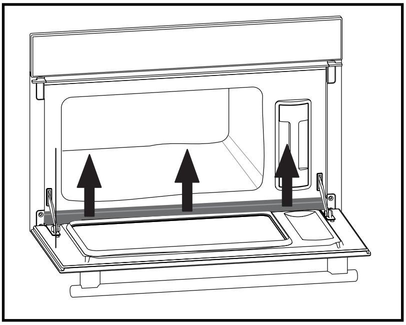
Verwijder de waterbuis door hem los te schroeven.
Verwijder de eventuele kalkaanslag binnenin (met een fijn en puntig voorwerp zoals een fijne spies of een breinaald).

• REINIGING VAN DE STOOMGENERATOR *(1 KEER PER MAAND)*

Giet 1/2 glas witte alcoholazijn over de generator.
Laat enkele minuten inwerken, maak schoon en spoel met water.
Gebruik geen schuurspons of –poeder en geen ontkalkingsmiddel voor de koffiemachine.

• REINIGING VAN DE AFVOERGOOT

Trek deze goot naar boven, wrijf ze schoon en plaats ze terug in de drie daartoe bestemde gleuven.



Let op
De oven mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. ***Controleer in elk geval eerst de volgende punten:***

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het display gaat niet aan	*- De oven krijgt geen stroom. - Elektronische kaart buiten dienst.*	*- Controleer de voeding (zekering van uw installatie). - Neem contact op met de servicedienst.*
Water- of stoomlek ter hoogte van de deur tijdens het koken.	*- De ovendeur is niet goed gesloten. - De deurpakking is defect.*	*- Neem contact op met de servicedienst.*
De ovenlamp doet het niet meer.	*- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.*	*- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.*

Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Advies

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

Let op
- Trek altijd de stekker van de oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

Advies
Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).

• *VERVANGING VAN DE OVENLAMP*

De ovenlamp bevindt zich rechts achter in de ovenruimte.
- Onderbreek de stroomtoevoer naar de1 oven alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden en laat de oven eerst afkoelen.
- Draai het vensterkapje een kwart slag naar links.
- Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje:
-15 W - 220-240 V
- 300°C - fitting E 14

- Vervang de lamp en zet het vensterkapje terug, let erop dat de verbinding op de goede plaats komt.
- Herstel de stroomtoevoer.

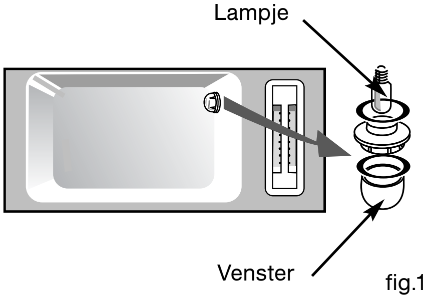


fig.1

• INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de “Service” referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (Fig.1).

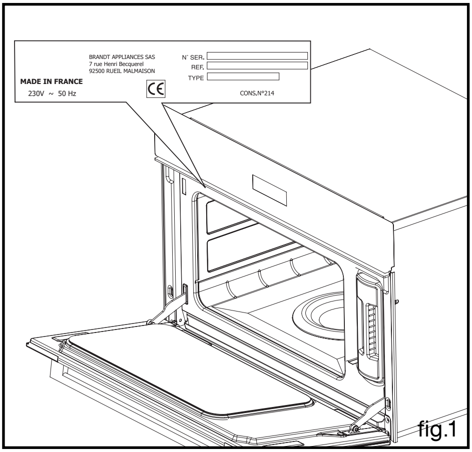


fig.1

OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend ***om oorspronkelijke onderdelen te vragen.***